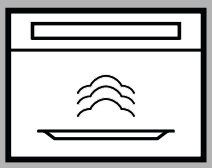
Küppersbusch Hausgeräte GmbH

Küppersbusch

Four à vapeur combiné

EEBD 6600.2



Mode d’emploi

Merci d'avoir porté votre choix sur l'un de nos produits. Votre nouvel appareil répond aux exigences les plus élevées et son utilisation est des plus simples. Accordez-vous le temps nécessaire pour lire attentivement ce mode d'emploi. Vous vous familiariserez ainsi avec votre appareil, ce qui vous permettra de l'utiliser de manière optimale et sans dérangement.
Veuillez tenir compte des conseils de sécurité.

Modifications

Le texte, les illustrations et les données correspondent au niveau technique de l'appareil au moment de la mise sous presse de ce mode d'emploi. Sous réserve de modifications dans le cadre du progrès technique.

Domaine de validité

Le numéro de modèle correspond aux 3 premiers chiffres figurant sur la plaque signalétique. Ce mode d'emploi est valable pour le modèle:

Type	No de modèle	Système de mesure
EEBD 6600.2	63A	60-600

Les différences d'exécution sont mentionnées dans le texte.

© Küppersbusch Hausgeräte GmbH, D-45801 Gelsenkirchen, 2012

Table des matières

1 Consignes de sécurité 6
1.1 Symboles utilisés 6
1.2 Consignes de sécurité générales 7
1.3 Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil 8
1.4 Consignes d'utilisation 11

2 Elimination 15

3 Description de l'appareil 16
3.1 Structure 16
3.2 Eléments de commande et d'affichage 17
3.3 Espace de cuisson 19
3.4 Accessoires 20

4 Utilisation 23
4.1 Première mise en service 24
4.2 Remplir le réservoir d'eau 25
4.3 Sélectionner le mode de fonctionnement 26
4.4 Sélectionner la température de l'espace de cuisson 26
4.5 Contrôler et modifier la température de l'espace de cuisson 27
4.6 Modifier le mode de fonctionnement 27
4.7 Déclencher 28
4.8 Vider le réservoir d'eau 29

5 Réglages utilisateur 30
5.1 Sécurité enfants 32
5.2 Affichage de l'heure 32
5.3 Signal acoustique 33
5.4 Eclairage 33
5.5 Dureté d'eau 34
5.6 Unité de température 34
5.7 Format de l'heure 35
5.8 Synchronisation réseau 35
5.9 Réglages d'usine 35

6 Fonctions de l'horloge **36**
6.1 Régler et modifier l'heure 36
6.2 Minuterie 37
6.3 Durée de fonctionnement 38
6.4 Démarrage différé 40

7 Modes de fonctionnement **43**
7.1 Cuisson à la vapeur 43
7.2 Chaleur voûte et sole 44
7.3 Air chaud 44
7.4 Air chaud humide 45
7.5 Air chaud + vapeur 46
7.6 Régénération 47
7.7 Cuisiner pro 47
7.8 PizzaPlus 48
7.9 Gril 48
7.10 Réchauffage rapide 49

8 Sonde de température de l'aliment à cuire **50**
8.1 Température de la sonde 51

9 Rôtissage doux **53**

10 Trucs et astuces **56**
10.1 Cuire à la vapeur 56
10.2 Régénération 56
10.3 Cuisiner pro 57
10.4 Air chaud + vapeur 57
10.5 Pâtisseries et rôtis 58
10.6 Gâteau 58
10.7 Différence de brunissement 59
10.8 Economiser de l'énergie 59

11 Option **60**
11.1 Tiroir chauffant 60

12 Entretien et maintenance **61**
12.1 Nettoyage extérieur 61
12.2 Nettoyer le joint de la porte 61
12.3 Remplacer le joint de la porte 61
12.4 Nettoyer la porte de l'appareil 62
12.5 Nettoyer les accessoires et la grille de guidage 63
12.6 Nettoyer l'espace de cuisson 64
12.7 Remplacer l'ampoule 64

13 Détartrage **65**

14 Comment éliminer soi-même des pannes **69**
14.1 Que faire lorsque 69
14.2 A la suite d'une panne de courant 76

15 Accessoires et pièces de rechange **77**

16 Caractéristiques techniques **79**

17 Index **80**

18 Service de réparation **83**

1 Consignes de sécurité

1.1 Symboles utilisés

Ce symbole est utilisé pour toutes les consignes importantes au niveau de la sécurité. Le non-respect de ces instructions risque d'entraîner des blessures, des dommages pour l'appareil ou pour l'installation!

Informations et consignes dont il faut tenir compte.

Informations sur l'élimination.

Informations sur le mode d'emploi.

➤ Indique les étapes de travail à réaliser l'une après l'autre.

– Décrit la réaction de l'appareil à l'étape de travail réalisée.

• Indique une énumération.

1.2 Consignes de sécurité générales

- Ne mettre l'appareil en service qu'après avoir lu le mode d'emploi!

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Surveillez les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si le câble de raccordement électrique de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service clientèle ou une personne présentant une qualification analogue, afin d'éviter tout danger.

1.3 Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil

- AVERTISSEMENT: Pendant son fonctionnement, l'appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent brûlants. Eviter tout contact avec les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés, à moins qu'ils ne soient sous surveillance permanente.
- Ce type d'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes sans expérience et/ou connaissances en la matière, si elles sont sous surveillance ou ont pu bénéficier d'instructions quant à une utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'elles ont bien compris les risques inhérents à son utilisation. Cet appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et les opérations d'entretien à effectuer par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

- AVERTISSEMENT: Les parties accessibles peuvent chauffer lorsqu'elles sont utilisées. Eloigner les enfants.
- Ne pas utiliser de nettoyant abrasif agressif ni de grattoir métallique coupant pour nettoyer le verre de la porte du four, la surface pourrait être rayée. Le verre pourrait être détruit.
- Le tiroir chauffant et son contenu chauffent.
- Dans le cas des appareils à autonettoyage pyrolytique, les fortes salissures et les accessoires doivent être retirés avant l'autonettoyage pyrolytique.
- N'utiliser que la sonde de température de l'aliment à cuire recommandée pour ce four.
- N'utilisez jamais d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- AVERTISSEMENT: Avant de changer l'ampoule, s'assurer que l'appareil est déclenché et débranché du secteur afin d'éviter tout choc électrique.

- AVERTISSEMENT: Une cuisson sans surveillance avec de la graisse ou de l'huile sur le champ de cuisson peut se révéler dangereuse et provoquer des incendies. NE JAMAIS tenter d'éteindre un feu avec de l'eau! Mettre l'appareil hors service et étouffer les flammes avec précaution, par exemple à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture d'extinction.
- AVERTISSEMENT: Ne jamais poser d'objets sur le champ de cuisson en raison du risque d'incendie.

1.4 Consignes d'utilisation

Avant la première mise en service

- L'appareil doit être installé et raccordé au réseau électrique en se conformant strictement à la notice d'installation fournie séparément. Faites effectuer les travaux nécessaires par un installateur ou un électricien agréé.

Utilisation conforme à l'usage prévu

- Cet appareil est conçu pour la cuisson des aliments d'un foyer. L'espace de cuisson ne doit en aucun cas être utilisé pour flamber un mets ou cuire avec une grande quantité de graisse! Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages qui pourraient résulter d'une utilisation erronée ou inadéquate.
- N'utilisez jamais l'appareil pour sécher des animaux, des textiles et du papier!
- Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer une pièce.
- L'appareil ne doit être installé et utilisé qu'à des températures ambiantes comprises entre 5 °C et 35 °C. En cas de risque de gel, l'eau résiduelle peut geler dans les pompes et endommager celles-ci.
- Toute réparation, modification ou manipulation sur ou dans l'appareil, en particulier sur des pièces et parties sous tension, ne doit être effectuée que par le fabricant, son service clientèle ou une personne possédant une qualification analogue. Des réparations non conformes peuvent provoquer de graves accidents, des dommages sur l'appareil et l'installation ou des anomalies de fonctionnement. En cas d'anomalie de fonctionnement de l'appareil ou de demande de réparation, veuillez tenir compte des indications figurant dans le chapitre Service de réparation. En cas de besoin, adressez-vous à notre service clientèle.
- Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être employées.
- Conservez soigneusement le mode d'emploi afin de pouvoir vous y référer à tout moment.
- L'appareil est conforme aux règles techniques reconnues ainsi qu'aux consignes de sécurité en vigueur. Une utilisation correcte de l'appareil est la condition sine qua non pour éviter les dommages et les accidents. Veuillez observer les consignes contenues dans ce mode d'emploi.

Utilisation

- Utilisez la fonction de sécurité enfants.
- Si l'appareil présente des dommages visibles, ne le mettez pas en service et adressez-vous à notre service clientèle.
- Dès qu'un disfonctionnement est constaté, débranchez l'appareil du secteur.
- Avant de fermer la porte de l'appareil, assurez-vous qu'il n'y a pas de corps étranger ou d'animal dans l'espace de cuisson.
- Ne conservez pas dans l'espace de cuisson et dans le tiroir chauffant des objets pouvant constituer un danger en cas de mise en marche involontaire. Ne placez jamais dans l'espace de cuisson d'aliments ou de matériaux sensibles à la chaleur ou inflammables, tels que produits de nettoyage, sprays pour four, etc.
- Pour les appareils avec gril, laissez la porte de l'appareil fermée lorsque le gril est utilisé. La chaleur pourrait sinon endommager les éléments de commande et d'affichage ou les meubles encastrés situés au-dessus de l'appareil.

Attention, risque de brûlures!

- L'appareil devient très chaud durant l'utilisation. La porte de l'appareil chauffe également.
- A l'ouverture de la porte de l'appareil, de la vapeur peut s'échapper de l'espace de cuisson.
- Une fois arrêté, l'appareil reste encore chaud pendant un long moment et sa température ne redescend que lentement à la température ambiante. Attendez donc suffisamment longtemps avant d'effectuer, p. ex., des travaux de nettoyage.

- La graisse et l'huile surchauffées s'enflamment facilement. Il est dangereux de chauffer de l'huile dans l'espace de cuisson pour rôtir de la viande (à éviter absolument). N'essayez jamais d'éteindre de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau. Risque d'explosion! Etouffez les flammes à l'aide d'une couverture d'extinction et maintenez les portes et les fenêtres fermées.
- Les aliments chauffés ne doivent pas être arrosés de spiritueux (cognac, whisky, eau-de-vie, etc.). Risque d'explosion!
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance si vous séchez des herbes, du pain, des champignons, etc. Une dessiccation excessive pourrait provoquer un incendie.
- Si vous remarquez de la fumée dégagée par un incendie supposé de l'appareil ou de l'espace de cuisson, gardez la porte de l'appareil fermée et interrompez l'alimentation électrique.
- Les accessoires chauffent dans l'espace de cuisson. Utilisez des gants de protection ou des maniques.

Attention, risque de blessures!

- Veillez à ce que personne n'introduise les doigts dans la charnière de la porte, faute de quoi il y aurait risque de se blesser lorsque la porte de l'appareil est déplacée. Soyez particulièrement vigilant(e) en présence d'enfants.
- Ne laissez la porte de l'appareil ouverte qu'en position encliquetée. Sinon, la porte étant ouverte, il y a risque de trébuchement ou de coincement! Ne vous asseyez et ne vous appuyez pas sur la porte de l'appareil et ne l'utilisez pas pour y poser des objets.
- Pour les cuisinières; pour protéger les enfants en bas âge, une protection cuisinière enfants peut être installée. Celle-ci est vendue dans le commerce.

Attention, danger de mort!

- Les emballages comme les films plastiques et le polystyrène peuvent être dangereux pour les enfants. Risque d'asphyxie! Garder les éléments d'emballage hors de portée des enfants.

Eviter des dommages sur l'appareil

- Ne fermez pas brusquement la porte de l'appareil.
- Ne placez pas d'objets directement sur la chaleur de sole.
- Dans le cas d'appareils sans chaleur de sole visible (corps de chauffe), il ne faut pas employer de garniture d'espace de cuisson en aluminium.
- Dans l'espace de cuisson, n'utilisez pas d'objets susceptibles de rouiller.
- La découpe avec des couteaux ou des molettes dans la plaque à gâteaux originale occassionne des dommages visibles.
- Laissez la porte de l'appareil ouverte en position encliquetée jusqu'à ce que l'espace de cuisson soit refroidi afin d'éviter la corrosion.
- Lors du nettoyage, veillez à ce que de l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Utilisez un chiffon modérément humide. N'aspergez jamais l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil avec de l'eau. L'eau pénétrant dans l'appareil entraîne des dommages sur celui-ci.
- Ne pas laisser les plaques de cuisson en fonte enclenchées à une puissance élevée sans ustensiles de cuisson pendant une durée prolongée, faute de quoi les plaques fondent.

2 Elimination

Emballage

- Les composants de l'emballage (carton, feuille en plastique PE et polystyrène EPS) sont marqués et doivent si possible être recyclés ou éliminés de façon écologique.

Désinstallation

- Débrancher l'appareil du réseau. Pour les appareils branchés de façon fixe, faire appel à un électricien concessionnaire!

Sécurité

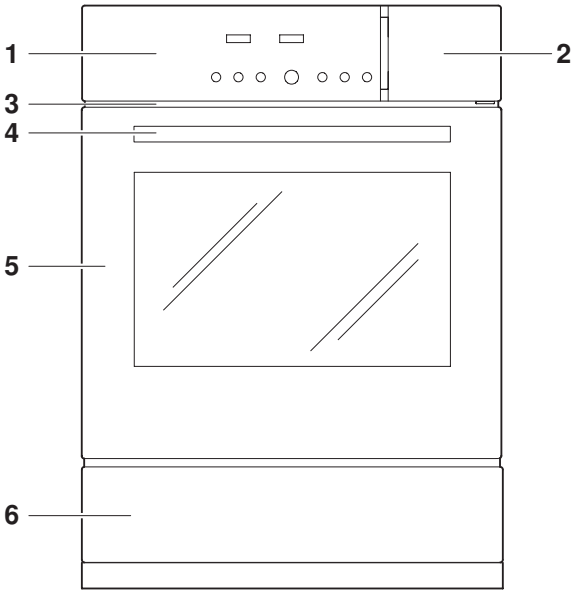
- Pour éviter les accidents dus à une utilisation impropre, en particulier par des enfants qui jouent, rendre l'appareil inutilisable.
- Retirer la fiche de la prise électrique ou faire démonter le branchement par un électricien. Couper ensuite le câble d'alimentation de l'appareil.

Elimination

- Cet appareil usagé n'est pas un déchet sans valeur. Une élimination en bonne et due forme permettra de recycler les matières premières.
- Vous trouverez le symbole sur la plaque signalétique de l'appareil. Il indique qu'une élimination avec les déchets ménagers normaux est interdite.
- L'élimination doit être réalisée conformément aux législations locales. Veuillez vous adresser aux autorités compétentes de votre commune, au centre de recyclage local pour les ordures ménagères ou au revendeur auquel vous avez acheté cet appareil pour obtenir davantage d'informations sur le traitement, la récupération et la réutilisation de ce produit.

3 Description de l’appareil

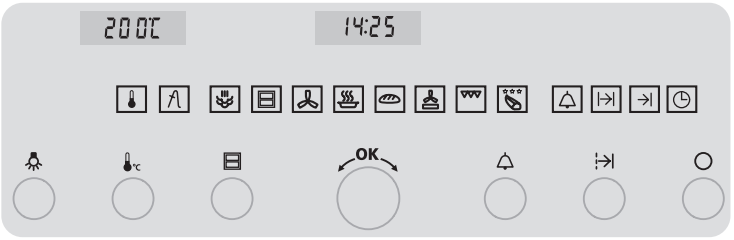
3.1 Structure



1 Eléments de commande et d’affichage
2 Porte devant le réservoir d’eau (y c. messages d’avertissement)
3 Ouverture de ventilation
4 Poignée de la porte
5 Porte de l’appareil
6 Tiroir de l’appareil/tiroir chauffant *

* en fonction du modèle

3.2 Eléments de commande et d'affichage



Affichages numériques

200°C Température

14:25 Heure
Durée de fonctionnement
Heure d'arrêt
Minuterie

Symboles des modes de fonctionnement

- Cuisson à la vapeur
- Chaleur voûte et sole
- Air chaud
- Régénération
- Cuisiner pro
- PizzaPlus
- Gril
- Rôtissage doux

Symboles

	Tiroir chauffant *		Durée de fonctionnement
	Température de l’espace de cuisson		Heure d’arrêt
	Température de la sonde		Heure
	Minuterie		

* en fonction du modèle

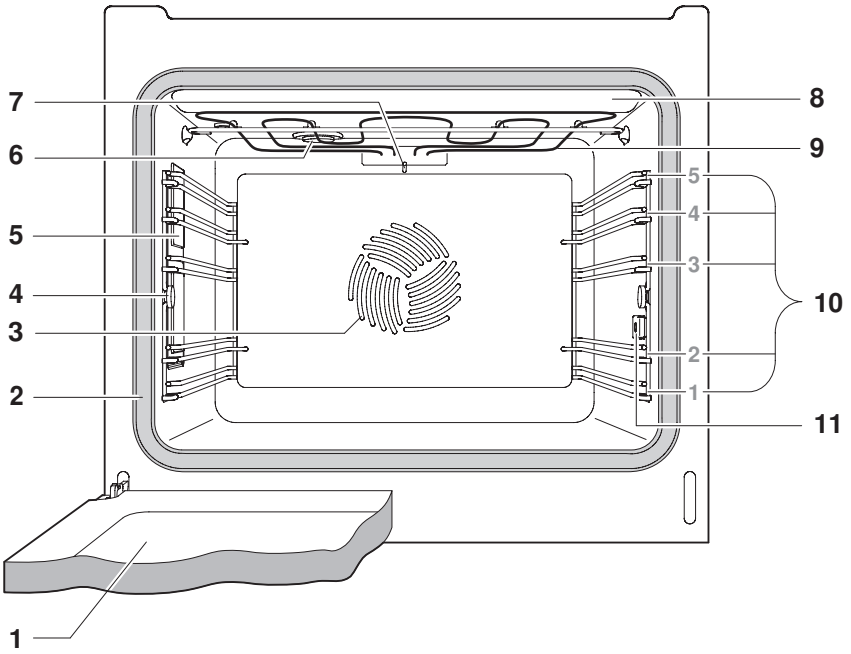
Touches

	Tiroir chauffant *		Bouton de réglage
	Eclairage		Minuterie
	Température de l’espace de cuisson		Heure Durée de fonctionnement Heure d’arrêt
	Mode de fonctionnement		Arrêt

* en fonction du modèle

3.3 Espace de cuisson

Détérioration de l'appareil par garniture d'espace de cuisson ou feuille d'aluminium!
Ne placez pas de garniture d'espace de cuisson ni de feuille aluminium sur le fond de l'espace de cuisson.



1 Porte de l'appareil

2 Joint de la porte

3 Ventilateur d'air chaud

4 Ecrou moleté

5 Eclairage

6 Ventilation de l'espace de cuisson

7 Sonde de température de l'espace de cuisson

8 Protection contre le contact avec le gril/la chaleur de voûte

9 Gril/chaleur de voûte

10 Niveaux avec identification

11 Prise pour sonde de température de l'aliment à cuire

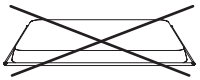
La chaleur de sole se trouve sous le fond de l'espace de cuisson.

3.4 Accessoires

Détérioration due à une utilisation incorrecte!
N'utilisez jamais ni couteaux ni molettes dans les accessoires.

Plaque en acier inox

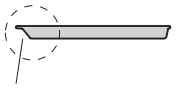
- Moule pour les feuilletés pour apéro et le pain
- Bac récupérateur en combinaison avec la grille ou le bac de cuisson perforé
- Si la plaque n'est que partiellement recouverte lors de la cuisson, elle peut se déformer. Il s'agit d'un phénomène normal. La plaque reprend alors la forme d'origine lorsqu'elle refroidit.
- Ne convient pas pour les modes de fonctionnement [⊟] et [⊟].



➤ L'utiliser exclusivement dans la position normale – et non à l'envers.

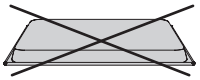
Plaque à gâteaux originale

- Moule pour les tartes et les biscuits
- Bac récupérateur en combinaison avec la grille
- Si la plaque n'est que partiellement recouverte lors de la cuisson, elle peut se déformer. Il s'agit d'un phénomène normal. La plaque reprend alors la forme d'origine lorsqu'elle refroidit.
- Ne convient pas pour les modes de fonctionnement [⊟] et [⊟].



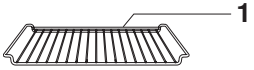
1

➤ Enfourner la plaque à gâteaux originale avec «biseau» **1** dans le fond de l'espace de cuisson.

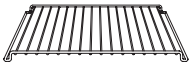


➤ L'utiliser exclusivement dans la position normale – et non à l'envers.

Grille



- Niveau pour les plats à rôtis et les moules
- Niveau pour la viande, les pizzas surgelées, etc.
- Introduire la traverse **1** au fond de l’espace de cuisson. L’aliment à cuire peut ainsi être tiré de l’espace de cuisson en toute sécurité.



- Refroidissement de pâtisserie

Bac de cuisson perforé

- Pour la cuisson de légumes, de viande et poisson frais ou surgelés
- Support pour petits moules de flans, bocaux de stérilisation, etc.
- Extraction du jus des fruits, baies, etc.
- Ne convient pas pour les modes de fonctionnement et .

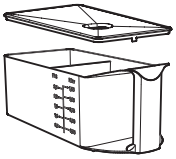
Sonde de température de l’aliment à cuire

- Mesurer les températures au cœur des aliments sur une plage allant de 30 °C à 99 °C.

Des valeurs indicatives de températures de la sonde sont indiquées dans les Conseils de réglage donnés séparément.

Réservoir d’eau avec couvercle

N’utilisez ni eau déminéralisée (filtrée) ni eau distillée.



➤ Remplir uniquement avec de l’eau potable fraîche et froide.

Accessoires spéciaux

Placez les accessoires non compris dans la livraison sur la grille.

4 Utilisation

Le mode de fonctionnement, la température de l'espace de cuisson et de la sonde, la durée de fonctionnement, l'heure d'arrêt et diverses autres fonctions peuvent être sélectionnés par un effleurement simple ou répété de la touche correspondante.

- Le symbole de la fonction sélectionnée s'allume ou clignote.
- Une proposition clignote sur l'affichage.
- Le réglage est modifié en tournant le bouton de réglage OK.
- En pressant le bouton de réglage OK, vous confirmez le réglage ou l'appareil reprend automatiquement celui-ci au bout de 10 secondes.
- D'autres réglages ou modifications peuvent être effectués à tout moment.
- En effleurant la touche ◯, déclencher l'appareil.

4.1 Première mise en service

Avant d'utiliser pour la première fois l'appareil nouvellement installé, effectuer les opérations suivantes:

- ➤ Retirer le matériau d'emballage et de transport de l'espace de cuisson.
- ➤ Si 12:00 clignote sur l'affichage, tourner le bouton de réglage OK et régler l'heure.

En pressant le bouton de réglage OK, vous pouvez passer des heures aux minutes.
En tournant, vous pouvez régler les heures ou les minutes.
En pressant le bouton de réglage OK, vous confirmez le réglage.

- ➤ Nettoyer l'espace de cuisson et les accessoires.
- ➤ Adapter éventuellement la dureté d'eau dans les réglages utilisateur.
- ➤ Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau potable fraîche et froide et l'introduire dans le compartiment prévu à cet effet.
- ➤ Chauffer l'espace de cuisson à vide (sans grille, plaques, etc.) avec le mode de fonctionnement pendant env. 30 minutes à 210 °C.

Etant donné qu'il peut alors y avoir un certain dégagement d'odeur et de fumée, bien aérer la pièce durant cette période.

4.2 Remplir le réservoir d'eau

N'utilisez ni eau déminéralisée (filtrée) ni eau distillée.

➤ Remplir le réservoir d'eau jusqu'au repère «1,25» «litre» avec de l'eau potable fraîche et froide, puis l'introduire dans le compartiment prévu à cet effet.

- Avec les modes de fonctionnement , , et + , le réservoir d'eau rempli doit être situé dans le compartiment prévu à cet effet.
- Avec les modes de fonctionnement , , , + , et , le réservoir peut rester dans le compartiment sans que cela ne joue sur le résultat de cuisson.

Ajouter de l'eau

Le contenu du réservoir d'eau suffit normalement pour une cuisson.

Si de l'eau doit être ajoutée:

➤ Remplir le réservoir de 0,5 l d'eau au maximum afin que l'eau ne déborde pas lors du pompage.

4.3 Sélectionner le mode de fonctionnement

➤ Effleurer la touche plusieurs fois jusqu'à ce que le mode de fonctionnement souhaité clignote.
- La température proposée clignote sur l'affichage.
- Le symbole du mode de fonctionnement et clignotent.

Modes de fonctionnement

Effleurer la touche	Mode de fonctionnement	
1×		Cuisson à la vapeur
2×		Chaleur voûte et sole
3×		Air chaud
4×		Régénération
5×		Cuisiner pro
6×		PizzaPlus
7×		Gril
8×		Rôtissage doux
9×	+	Air chaud humide
10×	+	Air chaud + vapeur

4.4 Sélectionner la température de l'espace de cuisson

➤ Tourner le bouton de réglage ↙OK↘ et régler la température souhaitée.

➤ Confirmer en pressant le bouton de réglage ↙OK↘.

Avec les modes de fonctionnement , , , , + et + , un signal acoustique simple retentit à l'atteinte de la température de l'espace de cuisson réglée.

4.5 Contrôler et modifier la température de l'espace de cuisson

➤ Effleurer la touche .
  – La température de l'espace de cuisson réglée clignote sur l'afficheur.
  – Le symbole clignote.
➤ En tournant le bouton de réglage OK, modifier la température de l'espace de cuisson.

4.6 Modifier le mode de fonctionnement

Le mode de fonctionnement réglé ne peut être modifié au cours du fonctionnement.

➤ Effleurer la touche .
  – Le mode de fonctionnement réglé est arrêté.
➤ Sélectionner un nouveau mode de fonctionnement en effleurant la touche .

4.7 Déclencher

➢ Effleurer la touche ◯.
- Un signal acoustique bref retentit.
- Le symbole du mode de fonctionnement et [thermo] s'éteignent.
- Avec tous les modes de fonctionnement à la vapeur, une réduction de vapeur peut avoir lieu à la fin. Durant cette réduction de la vapeur, la vapeur est évacuée de l'espace de cuisson vers le milieu ambiant pendant 1 minute environ. Ce processus permet d'éviter un fort échappement de vapeur à l'ouverture de la porte de l'appareil.

L'appareil est éteint lorsqu'aucun symbole n'est allumé.
La soufflante de refroidissement peut continuer à fonctionner.

Retirer l'aliment à cuire

Risque de brûlure!
A l'ouverture de la porte de l'appareil, de la vapeur chaude ou de l'air chaud peuvent s'échapper de l'espace de cuisson.
Les accessoires chauffent. Utilisez des gants de protection ou des maniques.

➢ Retirer l'aliment à cuire achevé de l'espace de cuisson.

➢ Placer la pâtisserie sur la grille pour qu'elle refroidisse.

➢ La condensation et les morceaux d'aliments doivent être totalement éliminés après chaque cuisson à la vapeur.

➢ Laisser la porte de l'appareil ouverte en position encliquetée jusqu'à ce que l'espace de cuisson soit refroidi afin d'éviter la corrosion.

4.8 Vider le réservoir d'eau

Risque de brûlure!
L'eau se trouvant dans le réservoir peut être très chaude.

L'eau résiduelle est repompée dans le réservoir d'eau après le déclenchement de l'appareil.

➤ Après le repompage de l'eau, retirer le réservoir d'eau, le vider et le sécher.

Si sur l'affichage, H 1 clignote, la température de l'eau résiduelle est trop élevée. Pour des raisons de sécurité, l'eau résiduelle n'est pompée que lorsque sa température descend au dessous d'une certaine température déterminée.
Un nouveau mode de fonctionnement peut être démarré à tout moment.

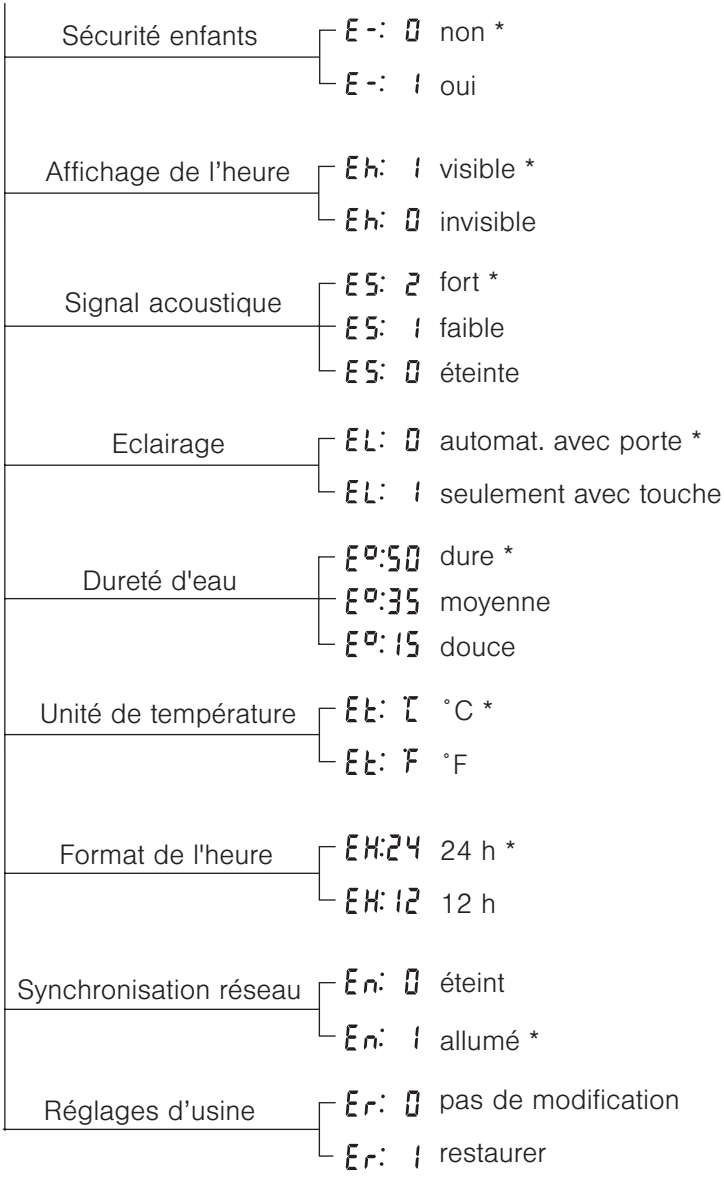
5 Réglages utilisateur

Vous pouvez adapter les réglages.

➢ Appareil déclenché, garder le bouton de réglage OK enfoncé jusqu'à ce que
  – l'affichage indique EEEE.
➢ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
  – L'affichage indique E-: 0 pour «Sécurité enfants non».
➢ Sélectionner le réglage en tournant le bouton de réglage OK.
➢ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
  – Sur l'affichage, Eh: 1 clignote p. ex. pour «Affichage de l'heure visible».
➢ En tournant le bouton de réglage OK, faire passer l'affichage sur Eh: 0 pour «Affichage de l'heure invisible».
➢ Confirmer le réglage en pressant le bouton de réglage OK.
➢ Terminer le réglage en pressant la touche ◯.

Après une panne de courant, les réglages sont conservés.

Réglages possibles



* Réglage d'usine

5.1 Sécurité enfants

La sécurité enfants a pour but d'éviter un enclenchement involontaire de l'appareil.

Lors d'une tentative de sélection d'un mode de fonctionnement,
- un double signal acoustique retentit
- l'effleurement de la touche reste sans effet
- l'affichage indique - - - -.

Commande avec sécurité enfants active

➤ Presser la touche ◯ et sélectionner un mode de fonctionnement simultanément.
- La sécurité enfants est contournée.
- La suite de l'utilisation se fait comme à l'accoutumée.
- 10 minutes après le déclenchement de l'appareil, la sécurité enfants est réactivée automatiquement.

Les touches , et peuvent être utilisées directement indépendamment de la sécurité enfants.

5.2 Affichage de l'heure

Avec le réglage «invisible», les affichages restent éteints lorsque l'appareil est déclenché. Lorsque l'appareil est enclenché, l'heure est affichée.

La valeur la plus basse de la consommation de courant peut être obtenue en sélectionnant le réglage d'utilisateur Eh: 0, «Affichage de l'heure invisible». Malgré le standby-réduction automatique de la consommation, les fonctions de sécurité restent actives.

5.3 Signal acoustique

Le signal acoustique peut être réglé à deux volumes sonores différents ou être coupé.

• Fort	volume maximum
• Faible	volume réduit
• Eteint	le signal acoustique est désactivé

En cas de dérangement, le signal acoustique retentit même lorsque le réglage est réglé sur «éteint».
Au déclenchement de l'appareil, un signal acoustique retentit, même si le réglage est réglé sur «éteint» (fonction de sécurité).

5.4 Eclairage

Avec le réglage «automat. avec porte», l'éclairage s'allume à l'ouverture de la porte et s'éteint à sa fermeture.

L'éclairage peut être allumé ou éteint à tout moment en effleurant la touche .
Si l'éclairage n'est pas éteint par un effleurement de la touche , il s'éteint automatiquement 30 minutes après la fin du fonctionnement.

5.5 Dureté d'eau

L'appareil dispose d'un système affichant automatiquement le moment adapté pour le détartrage. Ce système peut encore être optimisé dans les foyers à eau douce (ou possédant une installation d'adoucissement) et à eau de dureté moyenne en réglant la plage correspondante dans les réglages utilisateur.

Il existe trois plages de réglage pour la dureté d'eau:

Plage	**Affichage**	**Dureté d'eau [°fH]**	**Dureté d'eau [°dH]**	**Dureté d'eau [°eH]**
• dure		36 à 50	21 à 28	26 à 35
• moyenne		16 à 35	9 à 20	12 à 25
• douce		1 à 15	1 à 8	1 à 11

5.6 Unité de température

L'unité de température peut être sélectionnée entre «°C» et «°F».

• °C	Degrés Celsius
• °F	Degrés Fahrenheit

5.7 Format de l'heure

Avec le réglage «24 h», le format européen est actif, avec «12 h», il s'agit du format américain (a.m./p.m.).

5.8 Synchronisation réseau

La synchronisation réseau synchronise l'horloge de l'appareil sur la fréquence du courant du réseau. Si la fréquence réseau est irrégulière, l'horloge risque de mal fonctionner.
Lorsque la synchronisation réseau est désactivée, un synchroniseur interne est utilisé.

5.9 Réglages d'usine

Si un ou plusieurs réglages utilisateur ont été modifiés, ils peuvent être réinitialisés au réglage d'usine.

6 Fonctions de l’horloge

Les fonctions de l’horloge suivantes sont disponibles:

- Heure
- Minuterie
- Durée de fonctionnement – déclenchement contrôlé de l’appareil
- Démarrage différé – enclenchement et déclenchement contrôlés de l’appareil

Lorsque l’appareil est déclenché, la luminosité de l’affichage de l’heure est réduite de 24 h à 6 h.
Si le format d’heure EH:12 est sélectionné, la luminosité n’est pas réduite.

6.1 Régler et modifier l’heure

L’heure ne peut pas être modifiée lorsque l’appareil est en service ou qu’un démarrage différé est réglé.

➤ Effleurer la touche ⇥.
  – Les heures clignotent sur l’affichage.
  – Le symbole ◷ clignote.
➤ Tourner le bouton de réglage OK et régler les heures.
➤ Effleurer la touche ⇥ ou presser le bouton de réglage OK.
  – Les minutes clignotent sur l’affichage.
  – Le symbole ◷ clignote.
➤ Tourner le bouton de réglage OK pour régler les minutes.
➤ Confirmer les réglages en pressant le bouton de réglage OK.

6.2 Minuterie

La minuterie fonctionne comme un sablier électrique. Elle peut être utilisée à tout moment indépendamment des autres fonctions.

Régler

➤ Effleurer la touche 🔔.
- – 0'00 clignote sur l'affichage.
- – Le symbole 🔔 clignote.

➤ Tourner le bouton de réglage OK et régler la durée.

Le réglage se fait

- jusqu'à 10 minutes par pas de 10 secondes, p. ex. 9'50 = 9 min 50 s.
- à partir de 10 minutes par pas de 1 minute, p. ex. 1h 12 = 1 h 12 min.

La durée maximum est de 9 h 59 min.

La durée sur 0'00 peut être réinitialisée en effleurant 1× la touche 🔔.

Démarrer

➤ Démarrer la minuterie en pressant le bouton de réglage OK.
- – Sur l'affichage, la durée restante qui s'écoule est visible.
- – Le symbole 🔔 s'allume.

Durée réglée écoulée

Au terme de la durée réglée

– une série de 5 signaux acoustiques brefs retentit pendant 1 minute
– le symbole 🔔 clignote

➤ Couper le signal acoustique en effleurant la touche 🔔.

Contrôler et modifier

➤ Effleurer la touche 🔔.
  – La durée restante qui s'écoule clignote sur l'affichage.
  – Le symbole 🔔 clignote.
➤ Régler la durée sur la minuterie en tournant le bouton de réglage OK.

Déclencher de façon anticipée

➤ Effleurer 2× la touche 🔔.
  – 0'00 clignote sur l'affichage.
  – Le symbole 🔔 clignote.
➤ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.

6.3 Durée de fonctionnement

Lorsque la durée de fonctionnement est écoulée, le mode de fonctionnement sélectionné s'arrête automatiquement.

Régler

➤ Sélectionner le mode de fonctionnement et la température de l'espace de cuisson souhaités.
➤ Préchauffer l'espace de cuisson le cas échéant.
➤ Placer les aliments à cuire dans l'espace de cuisson.
➤ Effleurer la touche ⇥.
  – 0h 15 clignote sur l'affichage.
  – Le symbole ⇥ clignote.
➤ En tournant le bouton de réglage OK, régler la durée de fonctionnement – maximum 9 heures 59 min.
➤ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
  – Sur l'affichage, la durée restante qui s'écoule est visible.
  – Le symbole ⇥ s'allume.

Contrôler et modifier

➤ Effleurer la touche ⭲|.
- La durée restante qui s'écoule clignote sur l'affichage.
- Le symbole ⭲| clignote.

➤ Régler la durée de fonctionnement en tournant le bouton de réglage OK.

Déclencher de façon anticipée

➤ Effleurer la touche ◯.

Durée de fonctionnement écoulée

Au terme de la durée réglée

- le mode de fonctionnement sélectionné s'éteint automatiquement
- un long signal acoustique ininterrompu retentit pendant 1 minute
- la température de l'espace de cuisson est indiquée sur l'affichage
- 0'00 clignote sur l'autre affichage
- le symbole ⭲| clignote
- les réglages sont conservés pendant 3 minutes.

Prolonger la durée de fonctionnement

➤ Dans les 3 minutes, sélectionner la nouvelle durée en tournant le bouton de réglage OK.

Déclencher

➤ Effleurer la touche ◯.
- Les réglages sont effacés.
- La chaleur résiduelle est indiquée sur l'affichage.

6.4 Démarrage différé

Le démarrage différé est actif lorsque, avec un mode de fonctionnement sélectionné, une durée de fonctionnement et une heure d'arrêt sont définies. L'appareil s'allume et s'éteint automatiquement au moment souhaité.
Si vous utilisez la sonde de température de l'aliment à cuire, une durée estimée doit être réglée. Vous trouverez des valeurs indicatives dans les Conseils de réglage donnés séparément. L'appareil s'enclenche de façon différée et se déclenche lorsque la température de la sonde réglée est atteinte. Selon la durée estimée, cela peut être plus tôt ou plus tard que l'heure d'arrêt réglée.

Les aliments facilement périssables ne doivent pas rester à température ambiante.

- ➤ Placer les aliments à cuire dans l'espace de cuisson.
- ➤ Sélectionner le mode de fonctionnement et la température de l'espace de cuisson souhaités.
- ➤ Ne pas confirmer en pressant le bouton de réglage OK.

Régler la durée de fonctionnement

- ➤ Effleurer la touche ⇥| .
  - – 0h 15 clignote sur l'affichage.
  - – Le symbole |⇥| clignote.
- ➤ En tournant le bouton de réglage OK, régler la durée de fonctionnement – maximum 9 heures 59 min.
- ➤ Ne pas confirmer en pressant le bouton de réglage OK.

Régler l'heure d'arrêt

- ➤ Effleurer une nouvelle fois la touche ⇥| .
  - – Sur l'affichage, 8:15 clignote p. ex. – heure d'arrêt sans démarrage différé.
  - – Le symbole ⇥| clignote.
- ➤ Tourner le bouton de réglage OK et régler l'heure d'arrêt.

L'heure d'arrêt souhaitée peut être différée au maximum de 23 heures 59 min.
Si le format d'heure EH:12 est sélectionné, le démarrage différé est au maximum de 11 heures 59 min.

➤ Confirmer en appuyant sur le bouton de réglage OK.
- L'heure est indiquée sur l'afficheur.
- Le symbole ⇥| s'allume.
- Le mode de fonctionnement sélectionné reste éteint jusqu'au démarrage automatique.

Exemple

➤ Sélectionner le mode de fonctionnement et 180 °C.
➤ Régler à 8 heures une durée de fonctionnement de 1 heure et 15 minutes.
➤ Régler l'heure d'arrêt sur 11 h 30.
- L'appareil s'enclenche à 10 h 15 et se déclenche à 11 h 30.

Contrôler et modifier

➤ Effleurer la touche ⇥| 1×.
- La durée de fonctionnement est visible pendant 3 secondes.

➤ Effleurer 2× la touche ⇥|.
- L'heure d'arrêt clignote et peut être modifiée.

La durée de fonctionnement, le mode de fonctionnement et la température de l'espace de cuisson ne peuvent pas être modifiés.

Déclencher de façon anticipée

➤ Effleurer la touche ◯.

Durée de fonctionnement écoulée

Au terme de la durée réglée

– le mode de fonctionnement sélectionné s’éteint automatiquement
– un long signal acoustique ininterrompu retentit pendant 1 minute
– la température de l'espace de cuisson est indiquée sur l'affichage
– 0 '00 clignote sur l’autre affichage
– le symbole ⏭ clignote
– les réglages sont conservés pendant 3 minutes.

Prolonger la durée de fonctionnement

➤ Dans les 3 minutes, sélectionner la nouvelle durée en tournant le bouton de réglage OK.

Déclencher

➤ Effleurer la touche ◯.
  – Les réglages sont effacés.
  – La chaleur résiduelle est indiquée sur l’affichage.

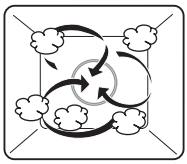
7 Modes de fonctionnement

Ci-après figure une description de l'ensemble des modes de fonctionnement et du réchauffage rapide.

- ➤ Placer les moules sur la grille.
- ➤ Enfourner la plaque à gâteaux originale avec «biseau» dans le fond dans l'espace de cuisson.
- ➤ Sélectionner le mode de fonctionnement en effleurant la touche une ou plusieurs fois.

Reportez-vous aux indications figurant dans les Conseils de réglage et Trucs et astuces.

7.1 Cuisson à la vapeur



Plage de température	30–100 °C
Valeur proposée	100 °C
Niveau	1 à 5

L'espace de cuisson est simultanément chauffé avec de la vapeur et de l'air chaud. L'aliment est chauffé ou cuit par la vapeur.

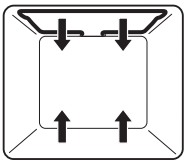
Application

- Cuisson de légumes, riz, céréales, légumineuses et plats aux œufs
- Pochage de viande, volaille et poisson
- Extraction du jus des fruits et baies
- Confection de yaourts
- Stérilisation

Il est possible de cuire sur plusieurs niveaux simultanément.

➤ Introduire la plaque en acier inox sous le bac de cuisson perforé.

7.2 Chaleur voûte et sole



Plage de température	30–230 °C
Valeur proposée	200 °C
Niveau	2

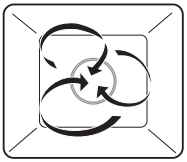
Le chauffage est effectué par les corps de chauffe en bas et en haut.

Application

- Mode de fonctionnement classique pour la cuisson et cuire à point sur 1 niveau
- Gâteaux, biscuits, pains et rôtis

➤ Pour un résultat croustillant, utiliser une plaque sombre en émail ou un moule noir.

7.3 Air chaud



Plage de température	30–230 °C
Valeur proposée	180 °C
Niveau	2 + 4 ou 2

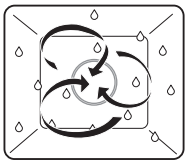
L'air de l'espace de cuisson est chauffé par le corps de chauffe derrière la paroi arrière de l'espace de cuisson et circule de façon homogène.

Application

- Convient particulièrement aux petits gâteaux mis à cuire simultanément sur 2 niveaux
- Gâteaux, pains et rôtis

➤ Sélectionner une température inférieure d'env. 20 °C à celle de étant donné que la transmission de chaleur est plus efficace.

7.4 Air chaud humide



+

Plage de température	30–230 °C
Valeur proposée	180 °C
Niveau	2 + 4 ou 2

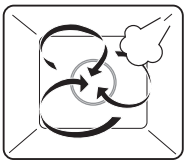
L'air de l'espace de cuisson est chauffé par le corps de chauffe derrière la paroi arrière de l'espace de cuisson et circule de façon homogène. Un minimum de vapeur qui apparaît est évacué de l'espace de cuisson. L'humidité de l'aliment à cuire est conservée.

Application

- Pâtisseries en pâte levée et pains sur 1 ou 2 niveaux
- Gratins et soufflés

➤ Sélectionner une température inférieure d'env. 20 °C à celle de étant donné que la transmission de chaleur est plus efficace.

7.5 Air chaud + vapeur



+

Plage de température	30–230 °C
Valeur proposée	180 °C
Niveau	2 ou 2 + 4

L'air de l'espace de cuisson est chauffé par le corps de chauffe derrière la paroi arrière de l'espace de cuisson et circule de façon homogène. L'amenée de vapeur améliore la transmission d'énergie dans l'aliment.
A une température supérieure à 100 °C, la vapeur est invisible.

Application

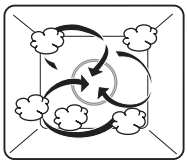
- Pâtisseries en pâte levée et feuilletée, pains
- Soufflés
- Viande
- Produits surgelés et tout préparés

Convient particulièrement à la cuisson avec peu de matières grasses des produits surgelés comme les frites au four ou les rouleaux de printemps.

➤ Activer ou désactiver l'amenée de vapeur en pressant la touche .

– Lorsque l'amenée de vapeur est activée, le symbole est allumé.

7.6 Régénération



Plage de température	100–150 °C
Valeur proposée	120 °C
Niveau	1 à 5

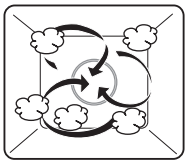
L'espace de cuisson est chauffé avec de la vapeur et de l'air chaud. L'aliment est réchauffé de façon douce et ne dessèche pas.

Application

- Réchauffer des aliments précuits et des plats préparés

Il est possible de régénérer sur plusieurs niveaux simultanément.

7.7 Cuisiner pro



Plage de température	100–230 °C
Valeur proposée	210 °C
Niveau	2 ou 2 + 4

Tout d'abord se produit une phase de vapeur (grossissement du volume de l'aliment à cuire, humidification de la surface). Puis s'ensuit une phase à l'air chaud.

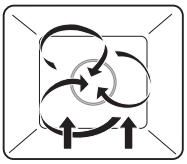
Application

- Pain, pâtisserie en pâte levée, pâtisserie en pâte feuilletée (fraîche et surgelée) sur 1 ou 2 niveaux.

Il n'est pas nécessaire de badigeonner les pâtisseries en pâte levée ou feuilletée. Avec le mode Cuisiner pro, il se forme une belle croûte brillante.

➤ Introduire l'aliment dans l'espace de cuisson froid.

7.8 PizzaPlus



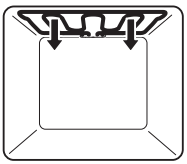
Plage de température	30–230 °C
Valeur proposée	200 °C
Niveau	2

Le chauffage est effectué par de l'air chaud et la chaleur de sole. Le fond de l'aliment fait l'objet d'une cuisson plus intense.

Application
- Pizza
- Tartes et quiches

➤ Pour un résultat particulièrement croustillant, utiliser une plaque sombre en émail ou un moule noir sans papier de cuisson.

7.9 Gril



Plage de température	30–230 °C
Valeur proposée	230 °C
Niveau	4 ou 5

Le chauffage est effectué par le corps de chauffe du gril.

Application
- Aliments peu épais à griller comme les steaks, côtelettes, morceaux de poulet, poissons et saucisses
- Gratiner
- Toast

➤ Placer directement l'aliment sur la grille.

➤ Revêtir la plaque à gâteaux originale d'une feuille d'aluminium et la pousser sous la grille.

7.10 Réchauffage rapide

Avec le réchauffage rapide, le préchauffage peut être raccourci. Le réchauffage rapide est possible avec les modes de fonctionnement , , et + .

➤ Sélectionner le mode de fonctionnement et la température de l'espace de cuisson souhaités.

➤ Maintenir enfoncé le bouton de réglage OK jusqu'à ce que

– un signal acoustique simple retentisse

– clignote sur l'affichage

Dès que la température de l'espace de cuisson réglée est atteinte, un signal acoustique retentit.

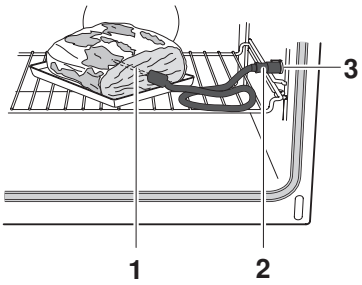
8 Sonde de température de l’aliment à cuire

Utilisez uniquement la sonde de température de l’aliment à cuire fournie.
Ne nettoyez pas la sonde de température de l’aliment à cuire au lave-vaisselle et gardez la fiche toujours propre.

Placer la sonde de température

➤ Enficher la sonde de température **1** dans la viande de sorte que la pointe se trouve au milieu de la partie la plus épaisse.

Pour une mesure correcte, la sonde de température **1** doit être recouverte intégralement par l’aliment.



La température ne pourra être mesurée de façon fiable que s’il s’agit de morceaux solides et compacts; au besoin, ficeler le morceau de viande.
La sonde de température ne doit pas être en contact avec des os ni être enfoncée dans des tissus graisseux.
Avec de la volaille, positionner la sonde de température à l’intérieur de la cuisse.

La prise femelle **3** pour la sonde de température se trouve sur la paroi droite de l’espace de cuisson. La fiche mâle et la prise femelle ne sont pas sous tension.

➤ Soulever le cache et brancher la fiche mâle **2** dans la prise femelle **3**.

8.1 Température de la sonde

La température de la sonde ne peut être réglée que si la sonde de température de l'aliment à cuire est enfichée.
La température de la sonde dépend du morceau de viande et du degré de cuisson. Veuillez vous reporter aux indications portant sur les températures de sonde figurant dans les CONSEILS DE RÉGLAGE donnés séparément.

Régler

➤ Sélectionner le mode de fonctionnement et la température de l'espace de cuisson souhaités.
➤ Effleurer 1× la touche .
– clignote sur l'affichage.
– Le symbole clignote.
➤ Régler la température de la sonde en tournant le bouton de réglage OK.
➤ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
– La température actuelle de la sonde est affichée durant la cuisson.

Tant que la température de la sonde est inférieure à 30 °C,

– l'affichage indique .

Contrôler et modifier

➤ Effleurer 2× la touche .
– La température de la sonde réglée clignote sur l'affichage.
– Le symbole clignote.
➤ Modifier la température de la sonde en tournant le bouton de réglage OK.

Fin de cuisson

Une fois la température de sonde atteinte,

– l'appareil s'éteint automatiquement
– un signal acoustique retentit pendant 1 minute
– l'affichage indique la température actuelle de la sonde, p. ex. 70°C.
– le symbole [A] clignote
➤ Pour déclencher, effleurer la touche ◯.

Si la viande est laissée dans l'espace de cuisson après le déclenchement de l'appareil, la température de la sonde augmente encore en raison de la chaleur résiduelle.

Uniquement mesurer la température de la sonde

➤ Sélectionner le mode de fonctionnement et la température de l'espace de cuisson souhaités.
➤ Effleurer 1× la touche 🌡.
  – --°C clignote sur l'affichage.
  – Le symbole [A] clignote.
➤ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
  – La température actuelle de la sonde est affichée durant la cuisson.

Tant que la température de la sonde est inférieure à 30 °C,

  – l'affichage indique --°C.

Il faut déclencher le mode de fonctionnement manuellement.
➤ Effleurer la touche ◯ ou régler la durée de fonctionnement.

9 Rôtissage doux

«Rôtissage doux» permet de préparer en douceur des pièces de viande de qualité déjà saisies. La fin de cuisson peut être sélectionnée avec précision, indépendamment du poids et de l'épaisseur de la viande. La durée de cuisson peut être réglée entre 2½ et 4½ heures. Le réglage de la température de l'espace de cuisson se fait automatiquement.

Conseils pour un résultat optimal

- Poids de la viande: 500–2000 g
- Epaisseur de la viande: au moins 4 cm
- Qualité: viande maigre de qualité, avec peu de tissus conjonctifs

Préparer la viande

➤ Assaisonnez ou marinez la viande..

Retirez les marinades aux fines herbes, à la moutarde, etc. avant de saisir la viande. Ces ingrédients ont tendance à brûler facilement.

➤ Salez la viande juste avant de la saisir.

➤ Saisissez brièvement la viande à feu vif de part en part. La durée de saisie ne devrait pas dépasser 5 minutes.

➤ Placez ensuite la viande dans un plat en verre ou en porcelaine.

Placer la sonde de température

➤ Enficher la sonde de température dans la viande de sorte que la pointe se trouve au milieu de la partie la plus épaisse.

Pour une mesure correcte, la sonde de température de l'aliment à cuire doit être recouverte intégralement par l'aliment.
La température mesurée par la sonde dans la viande est importante pour que la viande soit parfaitement cuite à la fin de la cuisson.

➤ Introduire la grille au niveau 2 et y placer le moule.

➤ Enficher la fiche de la sonde de température de l'aliment à cuire dans la prise.

Sélectionner le rôtissage doux

Plus la durée de cuisson sera longue, plus la viande sera tendre et juteuse. Cela vaut tout particulièrement pour les morceaux de viande épais.

Veuillez vous reporter aux indications portant sur les températures de sonde figurant dans les CONSEILS DE RÉGLAGE donnés séparément.

Après le démarrage, les valeurs ne peuvent plus être modifiées.

➤ Effleurer 8× la touche .
- Les symboles , et sont allumés.
- La température de la sonde proposée clignote sur l'un des affichages.
- La durée de fonctionnement proposée s'affiche sur l'autre affichage.

Modifier la température de la sonde

➤ Tourner le bouton de réglage OK et modifier la température de la sonde.

Modifier la durée de fonctionnement

➤ Effleurez la touche .
- Sur l'afficheur numérique clignote la durée de fonctionnement préréglée.
- Le symbole clignote.

➤ En tournant le bouton de réglage OK modifiez la durée de fonctionnement.

Démarrer le rôtissage doux

➤ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
- Le rôtissage doux démarre.
- L'un des affichages indique la température actuelle de la sonde.
- La durée de fonctionnement écoulée s'affiche sur l'autre affichage.
- Les symboles , et sont allumés.

Interruption par mégarde

➤ Lorsque la touche ◯ est effleurée, le déroulement est interrompu.
– H 6 clignote sur l'affichage.
➤ Poursuivre le déroulement en pressant le bouton de réglage OK.

Déclenchement anticipé

➤ Effleurer 2× la touche ◯.

10 Trucs et astuces

10.1 Cuire à la vapeur

- ➢ Introduire la plaque en acier inox sous le bac de cuisson perforé ou la grille afin de récupérer les morceaux d'aliments et la condensation.
- ➢ Il est possible de préparer plusieurs plats en même temps, par exemple du riz ou des légumineuses avec des légumes dotés d'une durée de cuisson similaire.
- ➢ Cuire les céréales, p. ex. le riz ou le millet, et les légumineuses, p. ex. les lentilles, directement dans un plat à servir approprié avec la quantité de liquide requise.
- ➢ Placer le plat à servir directement sur la plaque en acier inox ou sur la grille.

10.2 Régénération

Résultat	Remède
• Le plat régénéré est desséché.	➢ La prochaine fois, baisser la température de l'espace de cuisson et réduire la durée.
• Trop de condensation sur le plat régénéré ou autour de celui-ci.	➢ La prochaine fois, augmenter la température d'espace de cuisson et prolonger la durée.

10.3 Cuisiner pro

➢ Laisser lever le pain, les petits pains ou autres pâtisseries en pâte levée après les avoir mis en forme pendant environ 10 minutes.

➢ Introduire ensuite dans l'espace de cuisson froid la pâte placée sur la plaque en acier inox revêtue de papier sulfurisé et la cuire avec .

- Avec le mode Cuisiner pro, il se forme une belle croûte brillante. Ne pas badigeonner de jaune d'œuf ou de crème les pâtisseries en pâte levée ou feuilletée.
- Pour obtenir une belle croûte croustillante, la règle suivante s'applique: plus la pâtisserie est petite, plus la température de la phase air chaud doit être élevée. Le réglage optimal de température pour les petits pains est souvent supérieur à celui d'un pain isolé.
- La température proposée correspond à la température de la phase air chaud. La température de la phase vapeur est réglée à l'avance.
- La porte de l'appareil ne doit pas être ouverte durant la phase vapeur. L'afflux d'air froid prolonge la phase vapeur et le pain peut alors recevoir trop de vapeur. Il présente alors une forme assez plate.

10.4 Air chaud + vapeur

Avec la vapeur condensée, la transmission d'énergie sur l'aliment est plus efficace que lors de la cuisson à l'air chaud. Le processus de cuisson est ainsi accéléré. L'humidité propre de l'aliment est conservée, les zones délicates brûlent moins vite.
Ce mode de fonctionnement convient particulièrement pour les aliments à surfaces croustillantes tels que gratins, rôtis braisés, produits surgelés tout préparés (rouleaux de printemps, produits à base de pomme de terre, etc.).

➢ En pressant la touche , désactiver l'amenée de vapeur.
  – Le symbole s'éteint.

➢ En pressant la touche , activer l'amenée de vapeur.
  – Le symbole s'allume.

10.5 Pâtisseries et rôtis

Résultat	Remède
• La pâtisserie ou le rôti ont belle allure. Mais l'intérieur est pâteux ou n'est pas cuit.	➤ Baisser la température de l'espace de cuisson la prochaine fois et prolonger la durée.

10.6 Gâteau

Résultat	Remède
• Le gâteau s'effondre.	➤ Comparer les réglages avec les CONSEILS DE RÉGLAGE donnés séparément. ➤ Baisser la température de l'espace de cuisson la prochaine fois et prolonger la durée. ➤ Malaxer assez longtemps la pâte et l'enfourner dès que c'est prêt. ➤ Pour la pâte à biscuit, mélanger plus longtemps le jaune d'œuf ou le blanc d'œuf, les incorporer soigneusement sous la pâte et enfourner dès que c'est prêt. ➤ Respecter la quantité de levure.

10.7 Différence de brunissement

Résultat	Remède
• La pâtisserie n'est pas d'un brun uniforme.	➤ Baisser la température de l'espace de cuisson la prochaine fois et adapter la durée. ➤ Pour [Air], [Gril], [Chaleur tournante], [Chaleur sole] + [Air] et [Gril grande surface] + [Air], vérifier si les niveaux sélectionnés correspondent à ceux des Conseils de réglage. ➤ Ne pas placer les moules ou les pâtisseries élevées directement devant la paroi arrière de l'espace de cuisson.
• Sur une plaque, une pâtisserie est plus claire que sur l'autre.	➤ Comparer les réglages avec les Conseils de réglage donnés séparément.

Une différence de brunissement est normale. Le brunissement sera plus uniforme si vous baissez la température de l'espace de cuisson.

10.8 Economiser de l'énergie

Le mode de fonctionnement [Chaleur sole] + [Air] requiert moins d'énergie que le mode de fonctionnement [Air].

- ➤ Eviter d'ouvrir trop souvent la porte de l'appareil.
- ➤ N'allumer l'éclairage que si nécessaire.
- ➤ Utiliser la chaleur résiduelle: A partir d'une durée de 30 minutes, déclencher l'appareil 5–10 minutes avant la fin de la cuisson – sauf pour les soufflés, la pâte génoise, les biscuits en pâte feuilletée et pâte à choux.
- ➤ Ne préchauffer qu'au minimum.
- ➤ Ne préchauffer l'espace de cuisson que lorsque le résultat de cuisson en dépend.

Vous obtenez la valeur la plus basse en consommation de courant en sélectionnant le réglage utilisateur Eh: 0, «Affichage de l'heure invisible». Malgré le standby-réduction automatique de la consommation, les fonctions de sécurité restent actives.

11 Option

11.1 Tiroir chauffant

Risque d'incendie dû à un stockage interdit de matériaux! N'entreposez pas d'aliments ou de matériaux sensibles aux températures ou inflammables dans le tiroir chauffant!

Le tiroir chauffant permet de chauffer la vaisselle ou de maintenir brièvement au chaud des plats couverts.

➢ Allumer ou éteindre le tiroir chauffant en effleurant la touche ≋.

➢ Préchauffer la vaisselle pendant env. 1 heure.

Le tiroir chauffant se déclenche automatiquement au bout de 12 heures.

12 Entretien et maintenance

Risque de brûlures dû aux surfaces chaudes!
Avant le nettoyage, laisser refroidir l'appareil et les accessoires.
Aussi longtemps que H 1 clignote sur l'affichage, ne touchez pas le compartiment du réservoir d'eau!
Dommages sur l'appareil dus à une utilisation incorrecte!
N'utilisez ni produit nettoyant abrasif ou acide ni de grattoir métallique coupant ou abrasif ni paille de fer, éponges abrasives, etc. Ces produits rayent la surface. Les surfaces en verre rayées peuvent se fendre.
Ne nettoyez jamais l'appareil avec un appareil de nettoyage à vapeur.

12.1 Nettoyage extérieur

- ➤ Eliminer les salissures ou les restes de produits nettoyants immédiatement.
- ➤ Nettoyer les surfaces avec un chiffon doux humide avec de l'eau de vaisselle (pour les surfaces métalliques, nettoyer dans le sens du polissage). Sécher ensuite avec un chiffon doux.

Tiroir de l'appareil/tiroir chauffant

Pour le nettoyage, il est possible de retirer le tiroir.

- ➤ Tirer le tiroir jusqu'à la butée, le soulever légèrement et le retirer par l'avant.

12.2 Nettoyer le joint de la porte

- ➤ Nettoyer le joint de la porte avec un chiffon doux humidifié sans utiliser de produit nettoyant. Sécher ensuite avec un chiffon doux.

12.3 Remplacer le joint de la porte

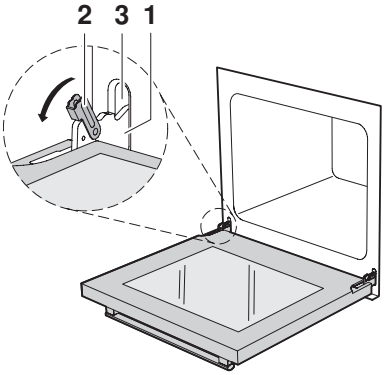
Pour des raisons de sécurité, le joint de la porte doit être remplacé par notre service clientèle.

12.4 Nettoyer la porte de l'appareil

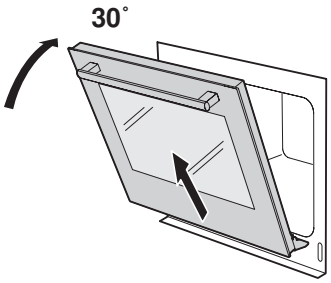
➢ Nettoyer la porte de l'appareil avec un chiffon doux humidifié avec de l'eau de vaisselle. Sécher ensuite avec un chiffon doux.

Retirer la porte de l'appareil

Risque de blessure dû aux pièces mobiles!
Veillez à ce que personne n'introduise les doigts dans la charnière de la porte. Maintenez la porte de l'appareil par les côtés avec les deux mains lorsque vous la retirez ou la remettez en place. La porte de l'appareil est lourde.



➢ Ouvrir complètement la porte de l'appareil.
➢ Aux deux charnières **1**, rabattre totalement vers l'avant les étriers **2**.



➢ Fermer la porte totalement jusqu'à la butée (env. 30°).
➢ Retirer la porte de l'appareil vers le haut.

Mettre en place la porte de l'appareil

➢ Introduire les deux charnières **1** par l'avant dans l'ouverture **3**.
➢ Ouvrir complètement la porte de l'appareil et fermer les étriers **2** vers l'arrière.

12.5 Nettoyer les accessoires et la grille de guidage

Détérioration due à une utilisation incorrecte!
Ne nettoyez pas la sonde de température de l'aliment à cuire et le réservoir d'eau au lave-vaisselle.

- La plaque en acier inox, le bac de cuisson perforé, la grille et la grille de guidage peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.
- La plaque à gâteaux originale peut être nettoyée au lave-vaisselle, mais sa propriété anti-adhérente s'en trouve amoindrie.
- Les dépôts dans le réservoir d'eau peuvent être éliminés avec un détartrant du commerce.

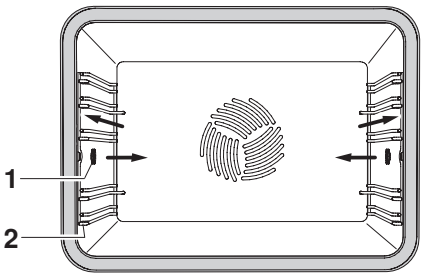
➢ Nettoyer la sonde de température de l'aliment à cuire avec un chiffon doux humidifié avec de l'eau de vaisselle.

➢ Si la soupape du réservoir d'eau goutte, détartrer celle-ci.

Retirer la grille de guidage

➢ Défaire l'écrou moleté **1** à l'avant sur la grille de guidage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

➢ Ecarter légèrement la grille de guidage **2** de la vis et la retirer par l'avant.



Mettre en place la grille de guidage

➢ Introduire la grille de guidage dans les ouvertures de la paroi arrière de l'espace de cuisson et la placer sur la vis. Tourner l'écrou moleté dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée sur la vis.

12.6 Nettoyer l'espace de cuisson

Dommages sur l'appareil dus à une utilisation incorrecte!
Ne tordez ni la sonde de température ni les corps de chauffe.

- ➤ La condensation et les morceaux d'aliments doivent être totalement éliminés après chaque cuisson à la vapeur.
- ➤ Eliminer les salissures si possible lorsque l'espace de cuisson est encore tiède avec un chiffon humide. Utiliser un chiffon imbibé d'eau de vaisselle et essuyer avec un chiffon doux.
- ➤ Les saletés sèches s'éliminent plus facilement en enclenchant l'appareil avec le mode de fonctionnement pendant environ 30 minutes à une température de 80 °C. Les saletés sont alors ramollies.

Dans l'espace de cuisson, des couleurs irisées peuvent apparaître ou la surface peut devenir légèrement mate au fur et à mesure de l'utilisation. Cela ne modifie en rien les caractéristiques de cuisson ni l'efficacité de l'appareil.

Ces phénomènes peuvent être nettoyés avec un produit ménager pour l'acier chromé non abrasif.

12.7 Remplacer l'ampoule

Pour des raisons de sécurité, l'ampoule doit être remplacée par notre service clientèle.

13 Détartrage

A chaque production de vapeur, du calcaire se dépose dans le générateur de vapeur en fonction de la dureté locale de l'eau (c'est-à-dire de la teneur en calcaire de l'eau).
Un système situé dans l'appareil détecte automatiquement quand un détartrage s'avère nécessaire.

– H 10 clignote sur l'affichage.

Nous vous recommandons de réaliser le détartrage dès l'apparition de l'affichage.
Si l'appareil n'est pas détartré sur une longue période, vous risquez d'altérer le fonctionnement de l'appareil et de l'endommager.
Le détartrage global dure env. 45 minutes.

Intervalle de détartrage

L'intervalle de détartrage varie en fonction de la dureté d'eau et de la fréquence d'utilisation. Avec 4× 30 minutes de cuisson à la vapeur par semaine, il convient de détartrer comme suit en fonction de la dureté d'eau:

Dureté d'eau	**Détartrage au bout d'environ**
Dure	5 mois
Moyenne	8 mois
Douce	12 mois

Détartrant Durgol Swiss Steamer

Détérioration de l'appareil due à l'utilisation de détartrants inappropriés!
Pour le détartrage, utilisez uniquement le produit «Durgol Swiss Steamer».
Le détartrant contient des acides extrêmement efficaces. Eliminer immédiatement les éclaboussures éventuelles avec de l'eau.
Veuillez vous conformer aux indications du fabricant.

«Durgol Swiss Steamer» a été spécialement conçu pour cet appareil.

Fournisseurs sous ACCESSOIRES ET PIÈCES DE RECHANGE.

Les détartrants du commerce ne conviennent pas, car ils peuvent contenir des additifs générant de la mousse ou ne pas être assez efficaces.
En cas d'utilisation d'un autre détartrant, celui-ci risque

- de trop mousser dans l'espace de cuisson
- de détartrer insuffisamment le chauffe-eau
- d'endommager l'appareil dans les cas extrêmes

Préparer le détartrage

Avant le détartrage, l'appareil doit être déclenché et refroidi.
Retirez les accessoires, ustensiles et autres objets de l'espace de cuisson.
Pendant le détartrage, il faut maintenir la porte de l'appareil fermée.

➤ Déclencher l'appareil.

➤ Presser simultanément les touches ▣ et ⇢|.

– CAPr clignote sur l'affichage.

– Sur l'affichage clignote ensuite H 5.

Si un signal acoustique retentit et que l'affichage ci-dessus n'apparaît pas, l'appareil n'est pas suffisamment refroidi.
Le détartrage ne peut pas démarrer.

➤ Verser la totalité du détartrant spécial non dilué dans le réservoir d'eau.

➤ Introduire le réservoir d'eau dans le compartiment prévu à cet effet.

Procéder à la phase de détartrage

Pour des raisons de sécurité, il n'est pas possible d'interrompre le détartrage après le démarrage.

➤ Confirmer les réglages en pressant le bouton de réglage OK.

– L'affichage indique CA 1 pendant env. 30 minutes.

Procéder aux phases de rinçage

Lorsque H 2 clignote sur l'affichage,

➤ retirer le réservoir d'eau et vider le détartrant.

➤ remplir le réservoir d'eau avec 1,25 l d'eau chaude.

➤ remettre en place le réservoir d'eau.

– L'affichage indique CA 2.

– L'appareil se trouve en phase de rinçage.

– Sur l'affichage clignote ensuite H 2.

➤ Retirer le réservoir d'eau et vider l'eau.

Selon le degré d'encrassement du liquide pompé, un nombre optimal de rinçages est réalisé.
Lors du dernier rinçage, l'eau est chauffée, ce qui peut provoquer l'apparition de buée sur la porte.

Terminer le détartrage

Lorsque l'affichage indique End,

➤ retirer le réservoir d'eau, le vider et le sécher.

– Le message End s'éteint et l'heure est à nouveau visible.

➤ Si un peu de liquide s'est accumulé sur le fond de l'espace de cuisson, éponger celui-ci avec un chiffon doux.

Si les modes de fonctionnement , , ou + sont utilisés après le détartrage, l'eau du réservoir peut être trouble à la fin de la cuisson. Cela ne joue aucun rôle sur les caractéristiques de cuisson et n'influe pas sur la qualité de l'aliment à cuire.

14 Comment éliminer soi-même des pannes

Ci-après figure une liste des dérangements que vous pourrez éliminer vous-même en toute simplicité. Si un autre dérangement s'affiche ou si le dérangement ne peut être supprimé, veuillez appeler le service après-vente.

Avant d'appeler le service après-vente:

➤ veuillez noter le numéro FN (voir plaque signalétique dans CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES) et le message de dérangement dans son intégralité tel que par ex. F xx ou E xx.

14.1 Que faire lorsque …

… l'appareil ne fonctionne pas et tous les affichages restent éteints

Cause possible	Remède
• Le fusible de l'installation de votre habitation s'est déclenché.	➤ Changer le fusible. ➤ Enclencher de nouveau le coupe-circuit automatique.
• Le fusible se déclenche plusieurs fois.	➤ Appeler le service après-vente.
• Interruption de l'alimentation électrique.	➤ Contrôler l'alimentation électrique.

… seulement l'éclairage ne fonctionne pas

Cause possible	Remède
• Ampoule défectueuse.	➤ Appeler le service après-vente.

… pendant l'utilisation du gril, une forte fumée se dégage

Cause possible	Remède
• Les aliments sont trop près des corps de chauffe.	➤ Vérifier si le niveau choisi correspond à celui des Conseils de réglage donnés séparément.
• La température de l'espace de cuisson est trop élevée.	➤ Réduire la température de l'espace de cuisson.

… des bruits peuvent être entendus durant le fonctionnement

Cause possible	Remède
• Des bruits de fonctionnement peuvent être émis pendant tout le fonctionnement (bruits de commutation et de pompage).	Ces bruits sont normaux.

… sur l'affichage figure

Cause possible	Remède
• La sécurité enfants est activée.	➤ Se reporter aux instructions sur le fonctionnement de la sécurité enfants, voir le chapitre Réglages utilisateur. ➤ Désactiver la sécurité enfants.

… il n'y a pas de dégagement de vapeur lors de la cuisson à la vapeur

Cause possible	Remède
• La température de l'espace de cuisson est supérieure à 100 °C.	➤ Laisser refroidir l'appareil avant de cuire à la vapeur. L'amenée de vapeur ne démarre que lorsque la température de l'espace de cuisson est inférieure à 100 °C.

… en fin de cuisson, l'eau n'est pas repompée pendant une durée prolongée

Cause possible	Remède
• La température de l'eau dans le générateur de vapeur est trop élevée.	➤ Laisser refroidir (cela peut durer 30 minutes). Pour des raisons de sécurité, l'eau n'est pompée que lorsque sa température descend au dessous d'une certaine température déterminée. L'appareil peut malgré tout être utilisé.

… l'horloge ne fonctionne pas correctement

Cause possible	Remède
• Fréquence réseau irrégulière.	➤ Désactiver la synchronisation réseau.
Lorsque la synchronisation réseau est désactivée: • Synchroniseur interne imprécis.	➤ Appeler le service après-vente.

… l'affichage indique en clignotant

Cause possible	Remède
• Le réservoir d'eau n'est pas en place.	➤ Mettre en place le réservoir d'eau.

… l'affichage indique en clignotant

Cause possible	Remède
• Le réservoir d'eau ne contient pas d'eau.	➤ Remplir le réservoir d'eau et l'introduire dans le compartiment prévu à cet effet.
• Lors du détartrage.	➤ Remplacement de l'eau nécessaire.

… l'affichage suivant clignote

Cause possible	Remède
• La porte de l'appareil est ouverte.	➤ Refermer la porte de l'appareil.

… sur l'affichage clignote

Cause possible	Remède
• La sonde de température de l'aliment à cuire n'est pas enfichée.	➤ Enficher la sonde de température dans la prise femelle.

… l'affichage indique en clignotant

Cause possible	Remède
• Le détartrage a été sélectionné, mais pas encore lancé.	➤ Verser le contenu du détartrant spécial non dilué dans le réservoir d'eau et introduire celui-ci dans le compartiment prévu à cet effet. ➤ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.

… sur l'affichage clignote

Cause possible	Remède
• Le rôtissage doux est interrompu.	➤ Pour continuer, confirmer en pressant le bouton de réglage OK. ➤ Pour interrompre, effleurer la touche ◯.

… l'affichage indique en clignotant

Cause possible	Remède
• Le chauffe-eau de l'appareil est entartré.	➤ Lancer le détartrage.

… l'affichage indique en clignotant

H 11

Cause possible	Remède
• Détartrant inapproprié utilisé.	➤ Procéder à un nouveau détartrage avec le détartrant prescrit.
• Le détartrage ne s'est pas déroulé correctement.	➤ Si cet affichage persiste après un détartrage répété, noter le message de dérangement et le numéro de fabrication (FN) (voir la plaque signalétique). ➤ Appeler le service après-vente.

… les affichages suivants clignotent en alternance

F xx et E xx

Cause possible	Remède
• Diverses situations peuvent conduire à un message de dérangement.	➤ Valider l'affichage de dérangement en effleurant la touche ◯. ➤ Couper l'alimentation électrique pendant env. 1 minute. ➤ Rétablir l'alimentation électrique. ➤ Si le dérangement apparaît à nouveau, noter la totalité du message de dérangement et le numéro FN (voir plaque signalétique). ➤ Couper l'alimentation électrique. ➤ Appeler le service après-vente.

… les affichages suivants clignotent en alternance

U xx et E xx

Cause possible	Remède
• Dérangement dans l'alimentation électrique.	➤ Valider l'affichage de dérangement en effleurant la touche ◯. ➤ Couper l'alimentation électrique pendant env. 1 minute. ➤ Rétablir l'alimentation électrique. ➤ Si le dérangement apparaît à nouveau, noter la totalité du message de dérangement et le numéro FN (voir plaque signalétique). ➤ Couper l'alimentation électrique. ➤ Appeler le service après-vente.

… l'affichage indique

CA xx

Cause possible	Remède
• Diverses situations peuvent conduire à un message «CA». • Elles se produisent pendant le détartrage.	Avec l'affichage CA 1, l'appareil se trouve en phase de détartrage. Avec l'affichage CA 2 ou CA 3, l'appareil est en phase de rinçage.

… l'affichage indique

CA -

Cause possible	Remède
• Pendant le détartrage, la touche ◯ a été pressée.	L'appareil passe automatiquement aux phases de rinçage après une courte durée. ➤ Avec l'affichage H 2, ajouter de l'eau fraîche dans le réservoir. – La phase de rinçage se poursuit automatiquement.

Dans ce cas, le détartrage ne s'est pas déroulé correctement et doit être répété en intégralité.

14.2 A la suite d'une panne de courant

A la suite d'une panne de courant

– 12:00 clignote sur l'affichage
– le symbole ⏲ clignote

➤ Tourner le bouton de réglage OK et régler les heures.
➤ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.
➤ Tourner le bouton de réglage OK pour régler les minutes.
➤ Confirmer en pressant le bouton de réglage OK.

Les réglages utilisateur sont conservés.
Si une panne de courant a lieu pendant le «Rôtissage doux», le déroulement est interrompu. Une poursuite du fonctionnement est impossible.
Si une panne de courant a lieu pendant le détartrage, celui-ci se poursuit automatiquement une fois l'heure réglée.

15 Accessoires et pièces de rechange

Veuillez indiquer lors de la commande le numéro de modèle de l'appareil ainsi que la désignation précise de l'accessoire ou de la pièce de rechange commandée.

Accessoires

Plaque en acier inox

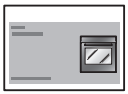
Bac de cuisson perforé

Grille

Plaque à gâteaux originale

Sonde de température de l'aliment à cuire avec poignée droite

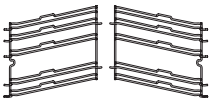
Conseils de réglage



Livre de recettes

Pièces de rechange

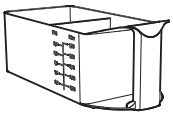
Grille de guidage
gauche/droite



Ecrou moleté

Couvercle du réservoir d'eau

Réservoir d'eau



Détartrant
Durgol Swiss Steamer

Le détartrant est également disponible dans le commerce spécialisé.

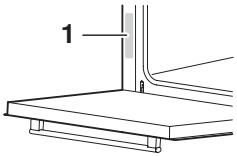
16 Caractéristiques techniques

Dimensions extérieures

➤ Voir notice d'installation

Raccordement électrique

➤ Voir plaque signalétique **1**



Note pour les instituts d'essai

La classe d'efficacité énergétique selon EN 50304/EN 60350 est définie avec les modes de fonctionnement + et . La mise en place de thermocouples entre la porte de l'appareil et le joint peut entraîner une perte d'étanchéité, d'où des mesures erronées.
La détermination du volume utile au sens de EN 50304/EN 60350 se fait avec les grilles de guidage démontées.

Remarque générale

Quantité de chargement maximum 3 kg.

Mesure de la température de l'espace de cuisson

La température de l'espace de cuisson est mesurée selon la norme internationale en vigueur dans l'espace de cuisson vide. Vos propres mesures peuvent être imprécises et ne se prêtent donc pas à une vérification de la précision de la température.

Standby-réduction automatique de la consommation

Pour éviter une consommation inutile d'énergie, cet appareil est équipé d'un standby-réduction automatique de la consommation.

La valeur la plus basse de la consommation de courant peut être obtenue en sélectionnant le réglage d'utilisateur Eh: 0, «Affichage de l'heure invisible». Malgré le standby-réduction automatique de la consommation, les fonctions de sécurité restent actives.

17 Index

A

Accessoires 20, 77
Nettoyer 63
Accessoires spéciaux 22
Affichage de l'heure 31, 32
Affichages numériques 17
Air chaud 44
Air chaud + vapeur 46, 57
Air chaud humide 45
Ajouter de l'eau 25
Amenée de vapeur
activer/désactiver 57
Ampoule 64
Avant la première mise
en service 11

B

Bac de cuisson 21
Brèves instructions 84

C

Caractéristiques techniques 79
Chaleur de sole 19
Chaleur voûte et sole 44
Comment éliminer soi-même
des pannes 69
Conseils de réglage 77
Consignes d'utilisation 11
Consignes de sécurité
Avant la première mise
en service 11
Généralités 7
Spécifiques à l'appareil 8
Utilisation conforme à
l'usage prévu 11, 12
Cuisiner pro 47, 57
Cuisson à la vapeur 43, 56

D

Déclencher 23, 28, 39, 42
Déclencher de façon
anticipée 55
Déclencher l'appareil 23, 28
Demandes de pièces de
rechange 83
Demandes de service clientèle 83
Démarrage différé 40
Description de l'appareil 16
Désinstallation 15
Détartrage 67
Procéder 67
Terminer 68
Détartrant 66
Différence de brunissement 59
Dimensions extérieures 79
Domaine de validité 2
Durée de fonctionnement 38
Dureté d'eau 31, 34

E

Eclairage 31, 33, 69
Economiser de l'énergie 59
Ecrou moleté 19
Eléments d'affichage 17
Eléments de commande 17
Elimination 15
Emballage 15
Entretien 61
Espace de cuisson
Mesure de la température 79
Nettoyer 64

F

Fonctions de l'horloge 36
Format de l'heure 31, 35

G
Gril 48
Grille 21
Grille de guidage
Nettoyer 63
Retirer 63

H
Heure d'arrêt 40
Régler 40

I
Instituts d'essai 79

J
Joint de la porte
Nettoyer 61
Remplacer 61

L
Livre de recettes 77

M
Maintenance 61
Message C 75
Messages F et E 74
Messages H. 72, 73, 74
Messages U et E 75
Minuterie 37
Mise en service 11
Modes de fonctionnement 17, 43
Modifier 27
Sélectionner 26

N
Nettoyage 61
Nettoyage extérieur 61
Niveaux 19
No de modèle 2

O
Option 60

P
Panne de courant 76
Pièces de rechange 78
PizzaPlus 48
Plaque à gâteaux originale 20
Plaque en acier inox 20
Plaque signalétique 79
Porte de l'appareil
Retirer 62
Préchauffage 59
Première mise en service 24
Prise 19

Q
Quantité de chargement 79

R
Raccordement électrique 79
Réchauffage rapide. 49
Régénération. 47, 56
Réglages d'usine 31, 35
Réglages utilisateur. 30
Régler l'heure 36
Réservoir d'eau. 22
Nettoyer 63
Remplir 25
Vider 29
Retirer l'aliment à cuire 28
Rôtissage doux. 53
Démarrer. 54
Modifier la durée de fonctionnement 54
Modifier température de la sonde 54
Placer sonde de température . . . 53
Préparer la viande. 53
Sélectionner 54

S
Sécurité. 15
Sécurité enfants 31, 32
Affichage. 70
Service de réparation 83
Signal acoustique 31, 33
Sonde de température 19
Sonde de température de l'aliment à cuire. 21, 50
Nettoyer 63
Placer 50
Standby. 79
Structure 16
Symboles 6, 18
Synchronisation réseau. 31, 35

T
Température de l'espace de cuisson
Contrôler et modifier. 27
Sélectionner 26
Température de la sonde 51
Uniquement mesurer 52
Tiroir chauffant 16, 60
Nettoyer 61
Tiroir de l'appareil. 16
Nettoyer 61
Touches 18
Trucs et astuces 56
Type 2

U
Unité de température 31, 34
Utilisation 23

18 Service de réparation

Le chapitre COMMENT ÉLIMINER SOI-MÊME DES PANNES vous permettra d'éliminer vous-même de petites perturbations de fonctionnement. Vous économisez ainsi les services d'un technicien de service et, par conséquent, le règlement de sa facture.

Si vous devez nous contacter suite à un dérangement de fonctionnement ou pour passer une commande, veuillez toujours nous indiquer le numéro de fabrication (FN) et la désignation du modèle de votre appareil. Inscrivez ces indications ci-dessous, ainsi que sur l'autocollant de service fourni avec l'appareil. Placez cet autocollant à un endroit bien visible ou dans votre répertoire téléphonique.

FN		Appareil	

Ces indications figurent sur le certificat de garantie, sur la facture originale, ainsi que sur la plaque signalétique de votre appareil.

➤ Ouvrir la porte de l'appareil.
  – La plaque signalétique se trouve à gauche sur la paroi latérale.

Centrale demandes de service clientèle/de pièces de rechange

Allemagne:
Küppersbusch Hausgeräte GmbH
Küppersbuschstrasse 16
D-45883 Gelsenkirchen
Téléphone: (02 09) 4 01–631
Télécopie: (02 09) 4 01–714 / 715
Internet: www.kueppersbusch.de

Autriche:
Küppersbusch Ges. m. b. H.
Eitnergasse 13
A-1230 Wien
Téléphone: (01) 8 66 80–15
Télécopie: (01) 8 66 80–50
Internet: www.kueppersbusch.at

Brèves instructions

Veuillez d'abord lire les consignes de sécurité du mode d'emploi!

Régler l'heure

- ➤ Effleurer la touche |→|.
- ➤ Tourner le bouton de réglage ↙OK↘ et régler les heures.
- ➤ Effleurer une nouvelle fois la touche |→|.
- ➤ Tourner le bouton de réglage ↙OK↘ pour régler les minutes.

Sélectionner le mode de fonctionnement

- ➤ Effleurer la touche ▤ plusieurs fois jusqu'à ce que le mode de fonctionnement souhaité s'affiche.
- ➤ Régler la température de l'espace de cuisson en tournant le bouton de réglage ↙OK↘.

Déclencher l'appareil

- ➤ Effleurer la touche ◯.

Régler la minuterie

- ➤ Effleurer la touche 🔔.
- ➤ Régler la durée en tournant le bouton de réglage ↙OK↘.

KÜPPERSBUSCH HAUSGERÄTE GmbH
Boîte postale 10 01 32, D–45801 Gelsenkirchen, Küppersbuschstr. 16, D–45883 Gelsenkirchen
Téléphon: (02 09) 4 01–0, Télécopie: (02 09) 4 01–3 03, www.kueppersbusch.de

Küppersbusch Ges. m. b. H.
Eitnergasse 13, A-1231 Wien, Téléphon: 01 / 8 66 80–0, Télécopie: 01 / 8 66 80–72
www.kueppersbusch.at

Küppersbusch

J62A.031-1